ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ ЖУРНАЛ

"Серия 100". №3

# Грузинская кухня

Газета кулинарных рецептов Кухня

НОВИНКА

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

В Грузии любят застолья и знают в них толк. Каждое блюдо грузинской кухни — это аппетитный шедеврКулинарного искусства. Именно поэтому настоящим украшением стола являются различные овощныесалаты и закуски. Знамениты на весь мир исконно грузинские блюда: шашлыки, сациви, суп харчо, хаши. Они калорийны, недороги в приготовлении.

Их неповторимый вкус оценит любой гурман.

Но грузинская кухня — это не только шашлыки и купаты. Здесь есть место и великолепным блюдам из рыбы, яиц,творога и неповторимым кондитерским изделиям.

Большинство рецептов рассчитано на 4— 5 порций. Приятного аппетита!


- Грузинская кухня
  - Салаты и закуски
    - Салат «Цада»
    - Салат из перца, чеснока и орехов
    - Салат из пареного чеснока
    - Салат из баклажанов, жаренных на вертеле
    - Салат из черемши
    - Капуста, маринованная по-грузински
    - Маринованный лук
    - Зелёная икра с брынзой
    - Икра из свёклы
    - Свежий сыр с мятой
  - Первые блюда
    - Шорб а с курицей
    - Хамраши (суп с фасолью и лапшой)
    - Суп с орехами
    - Суп горский
    - Суп из баранины с овощами и рисом
    - Шурпа в горшочках
    - Суп гороховый с бараниной
    - Суп харчо
    - Хаши (Суп из голья по-тбилисски)
    - Харчо из курицы
    - Суп из курицы с ткемали
    - Суп фасолевый с мясом
    - Суп us чечевицы
    - Суп из баранины с айвой и яблоками
    - Суп из баранины с эстагоном

- Суп из форели с картофелем
- Халпама
- Окрошка (овдух)
- Суп из кишок

- Блюда из мяса, птицы и рыбы
  - Сациви из говядины
  - Солянка по-грузински
  - Говядина с черносливом
  - Чахохбили из говядины
  - Говядина с ткемали
  - Сациви из свинины
  - Чебабчичи из свинины
  - Жареная свинина с маринованным виноградом
  - Купаты
  - Люля — кебаб
  - Купаты по-имеретински
  - Голубцы с виноградными листьями
  - Толма летняя
  - Варёная баранина с рисом — шилаплави
  - Баранина, тушёная в гранатовом соусе
  - Баранина, тушенная в вине, с тушёной айвой
  - Чанахи
  - Каурма
  - Ханкала
  - Поджаренная козлятина с орехами
  - Бастурма
  - Кролик под ореховым соусом
  - Суджук
  - Куурма (жареные бараньи внутренности)
  - Торт печёночный
  - Язык говяжий по-грузински
  - Сариси
  - Шашлык из баранины
  - Шашлык по-карски
  - Шашлык летний
  - Грузинский длинный шашлык (Мцвади)
  - Шашлык из свинины
  - Шашлык из севрюги
  - Шашлык из печёнки
  - Шашлык из бараньей печени, сердца и почек
  - Цыплята табака
  - Цыплёнок на вертеле
  - Цыплята фаршированные, жаренные на вертеле
  - Цыплята с сушёными фруктами

- Курица по-мингрельски
- Чахохбили в горшочках
- Фаршированная курица
- Чахохбили из курицы
- Цыплёнок жареный под чесночно — ореховым соусом
- Гусь с рисовым фаршем
- Фаршированная шейка
- Индейка с яблоками
- Амгеч

- Грузинские соусы
  - Красный соус основной
  - Белый соус основной
  - Соус луковый
  - Соус по-грузински
  - Соус с красным вином и чесноком
  - Соус с сухим вином и эстрагоном
  - Соус сациви
  - Соус ткемали
  - Соус томатный из свежих помидоров
  - Соус острый с эстрагоном
  - Соус сацебели
  - Соус томатный с вином
  - Соус укропный
  - Соус красный с вином
  - Соус гранитовый (Нашараби)
  - Соус гранатовый острый
- Изделия из теста
  - Пирог с мясом и чесноком
  - Чебуреки
  - Хачапури (ватрушка с сыром)
  - Пирог гведзели с сыром и яйцом
  - Пирог кукурузный на простокваше
- Молочные продукты
  -
  - Катык
  - Сузьма
  - Айран
  - Каймак
- Варенье
  -
  - Варенье из абрикосов
  - Варенье из ткемали
  - Варенье из тёрна

- Соус гранатовый острый
- Варенье из целых персиков
- Варенье из целых груш
- Варенье из белого винограда

# Грузинская кухня

# Салаты и закуски

## Салат «Цада»

*Фасоль — 150 г, картофель — 500 г, мякоть говядины — 240 г, лук репчатый — 100 г, солёные огурцы — 250 г, чеснок — 20 г, сметана — 200 г, соль, специи.*

Фасоль перебрать, отварить, процедить и охладить. Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Так же отварить и нарезать кубиками говядину. Лук мелко накрошить. Приготовленные продукты смешать и заправить сметаной, смешанной с толчёным чесноком.

# Салат из перца, чеснока и орехов

*Перец сладкий — 500 г, чеснок — 5 зубков, ядра грецких орехов — 200 г, сметана — 150 г, сок лимонный — 1 ч.л., сахар по вкусу, перец чёрный молотый, зелень петрушки.*

Перец испечь, очистить от кожицы, нарезать в виде лапши; чеснок и орехи растолочь, смешать с сахаром, солью, черным молотым перцем, соком лимона и сметаной. Перец заправить полученной массой, посыпать зеленью петрушки.

# Салат из пареного чеснока

*Чеснок свежий молодой — 2 пучка, кипяток подсоленный — 2 ст., уксус — 3 ст. л., несколько капель ароматного вина, масло растительное — 3 ст.л., соль.*

Очищенный чеснок нарезать кусочками длиной 4-5 см, уложить в салатник и залить подсоленным кипятком. Через 5-6 мин, когда он уже обмякнет, хорошо отцедить и заправить предварительно приготовленной заправкой из уксуса и вина, растительного масла с добавлением соли. Выдержать в холодном месте 1ч, чтобы салат пропитался заправкой, и подавать на стол.

# Салат из баклажанов, жаренных на вертеле

*Баклажаны — 500 г, лук зелёный — 1 пучок, масло подсолнечное — 50 г, соль, перец, зелень укропа и петрушки.*

Баклажаны промыть, обсушить, не разрезая, нанизать на шампур и обжарить над раскалёнными углями без пламени. Затем аккуратно снять с баклажанов кожицу и мелко их изрубить. В измельчённые баклажаны добавить мелко нарезанный зелёный лук, укроп, посыпать все это перцем и солью и полить подсолнечным маслом. Готовые баклажаны посыпать мелко нарезанной зеленью.

# Салат из черемши

*Черемша — 500 г, соль и уксус — по вкусу.*

Черемшу перебрать, тщательно промыть, ошпарить кипятком и откинуть на сито. Подготовленную таким образом черемшу опустить в подсоленный кипяток и припустить до готовности, затем откинуть на сито и охладить. Сложить черемшу в салатницу, посыпать солью и полить уксусом.

# Капуста, маринованная по-грузински

*Капуста — 1 кг, свёкла — 80 г, уксус винный — 40 г, перец красный молотый — 2 г, зелень сельдерея и петрушки — 40 г, соль — 16 г.*

Капусту с кочерыжкой нарезать крупными частями, положить в бочонок вперемежку со свёклой, нарезанной ломтями, зеленью сельдерея и петрушки, посолить, посыпать красным молотым перцем, залить уксусом и кипятком и поставить в тёплое место. Когда капуста закиснет, перенести её в холодное помещение. Подать капусту без свёклы.

# Маринованный лук

*Для 1 л маринада: вода — 0,5 л, уксус 9%— ный — 0,5 л, соль — 2 ст.л., сахар — по вкусу, пряности (корица, гвоздика, бадьян, душистый перец, красный перец, лавровый лист).*

Рекомендуется мариновать мелкий лук. На 2-3 мин луковицы опустить в кипяток, затем быстро охладить. Очистить лук от наружных чешуек, шейки и корневой мочки. Подержать в подсоленной воде, затем, слив её, залить маринадом.

Маринованный лук мягче, сочнее, менее острый, чем свежий. Он хорош в винегретах, салатах и на гарнир.

# Зелёная икра с брынзой

*Баклажаны крупные — 2 шт., брынза — 200 г, масло растительное — 100 г, уксус, соль по вкусу.*

Баклажаны испечь, очистить и выбить гладкое пюре, прибавить мелко натёртую брынзу, растительное масло и уксус. Смесь хорошо размешать и выложить на тарелку.

# Икра из свёклы

*Свёкла — 600 г, орехи грецкие гол., песок сахарный — 2 ст.л., масло подсолнечное — 1 ст.л., уксус — 2 ст.л., соль по вкусу.*

Свёклу испечь, очистить и охладить. Чеснок очистить, измельчить и растереть с солью в миске; орехи пропустить через мясорубку в ту же миску, ложкой растереть с чесноком, подливая подсолнечное масло. Добавить пропущенную через мясорубку свёклу, сахарный песок, соль по вкусу, уксус, все хорошо перемешать, положить в салатник. Украсить икру листьями кинзы.

# Свежий сыр с мятой

Сыр сулугуни или имеретинский (малосолёный) нарезать длинными тонкими ломтиками, красиво уложить на мелкие тарелки, украсив веточками зелени петрушки. Сверху сыр посыпать толчёной сушёной мятой или мелко нарезанной свежей мятой

# Первые блюда

# Шорб а с курицей

*Курица — 300 г, горох — 100 г, масло топлёное — 40 г, алыча свежая — 40 г или сушёная — 20 г, зелень кинзы — 20 г, шафран — 0,2 г, перец, соль.*

Разделанную и обработанную курицу отварить в воде и полученный бульон процедить через металлическое сито. Промытый рис положить в бульон, добавить пассированный репчатый лук и варить 10 мин. Потом добавить предварительно замоченный в холодной воде и отдельно сваренный горох, промытую алычу или сливу, варить 15 мин и посолить по вкусу. Затем добавить нарезанную ломтиками отварную курицу, нашинкованный укроп и снова дать закипеть. При подаче к столу посыпать сверху сушёной мятой. В летнее время в шорбу можно класть свежие красные помидоры по 30 г на порцию.

# Хамраши (суп с фасолью и лапшой)

*Баранина — 650 г, мука пшеничная — 140 г, яйца — 40 г, масло топлёное — 40 г, фасоль белая — 80 г, уксус винный — 40 г, лук репчатый — 80 г, зелень кинзы — 80 г, мята сушёная — 4 г, перец, соль.*

Бульон сварить из костей, а из мякоти баранины приготовить фарш с добавлением репчатого лука и специй. Затем разделать фарш на мелкие шарики по 5-6 шт. на порцию. В процеженный бульон положить предварительно замоченную и отдельно сваренную фасоль, затем добавить лапшу, приготовленную из крутого теста. Для этого на воде и яйцах с добавлением соли замесить крутое тесто и раскатать в пласты до толщины 1 мм. После этого, посыпав пласт мукой, нарезать из него ленты шириной 5 см, которые острым ножом нашинковать в виде лапши. Перед опусканием в бульон рекомендуется слегка встряхнуть, чтобы освободить от лишней муки. В бульон также положить мясные шарики и варить до готовности. В готовый суп добавить нашинкованную зелень и при подаче посыпать мелкой сушёной мятой. К этому блюду отдельно подают винный уксус.

# Суп с орехами

*Курица — 700 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 2 гол., лук зелёный — 60 г, орехи грецкие — 240 г, уксус винный — 40 г, зелень петрушки — 40 г, корица.*

В бульон, сваренный из курицы с луком, положить толчёные орехи, специи, уксус, рубленую зелень петрушки и вскипятить. Подать, посыпав зелёным луком.

# Суп горский

*Баранина — 640 г, чечевица — 160 г, картофель — 440 г, лук репчатый — 70 г, томат — 40 г, курага — 30 г, маргарин — 20 г, зелень, соль и специи — по вкусу.*

Баранину залить холодной водой, поставить на сильный огонь. Когда бульон закипит, снять пену, посолить, а затем варить до готовности на медленном огне. Готовое мясо вынуть из бульона. Чечевицу перебрать, промыть, засыпать в бульон и варить до полуготовности. Добавить в бульон нарезанный дольками очищенный картофель, мелко нарезанную курагу. Нарезанный полукольцами репчатый лук пассировать с томатом и заправить им суп перед подачей. Суп подают в глубоких тарелках, посыпав зеленью. Мясо подают отдельно.

# Суп из баранины с овощами и рисом

*Баранина — 600 г, рис — 200 г, картофель — 200 г, морковь и репа — по 1 шт., лук репчатый — 1 гол., помидоры свежие — 150 г (или томат-пюре — 2 ст.л.), жир — 0,5 ст.л., молоко кислое — 1 ст.*

Мякоть баранины нарезать маленькими кусочками. Очистить и нарезать мелкими кубиками морковь и репу. Мелко нашинковать репчатый лук. Хорошо разогреть с жиром (топлёное баранье сало или маргарин) сковороду, выложить на неё кусочки мяса, подрумянить, после чего добавить лук, морковь, репу и уменьшить нагрев. За 5 мин до окончания жарки положить томат-пюре или нарезанные кусочки помидоров. Сложить все в кастрюлю, залить горячим бульоном, довести до кипения, посолить, поперчить и, опустив рис и нарезанный кубиками картофель, варить до готовности. Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком и измельчённой зеленью петрушки или укропа.

# Шурпа в горшочках

*Баранина или говядина — 400 г, картофель — 600 г,морковь — 80 г, лук репчатый — 100 г, томат-пюре — 30 г или помидоры — 50 г, зелень — 10 г, соль и перец — по вкусу.*

Мясо порубить на куски по 30-40 г вместе с костями, залить холодной водой и поставить в духовку в керамических или металлических горшочках. Когда мясо сварится до полуготовности, добавить равными частями картофель, морковь, нарезанный кружочками репчатый лук, мелко нарезанный помидоры, посолить и довести до готовности. Подать в этих же горшочках, посыпав зеленью.

# Суп гороховый с бараниной

*Баранина — 600 г, картофель—500 г, сало баранье — 60 г, лук репчатый — 100 г, горох — 80 г, морковь — 50 г, помидоры — 150 г, перец болгарский — 80 г, зелень — 40 г, соль и перец — по вкусу.*

Горох залить холодной водой на ночь. Баранину порубить на кусочки вместе с косточками, сложить в кастрюлю, добавить предварительно замоченный горох, нарезанное кусочками баранье сало, залить холодной водой и варить около часа, периодически снимая пену, затем добавить нарезанную дольками морковь и нашинкованный репчатый лук. Когда суп снова закипит, добавить крупно нарезанный картофель, а за 10 мин до готовности положить нарезанные на 4 части помидоры, нарезанный кольцами красный болгарский перец, посолить и заправить специями. При подаче посыпать зеленью.

# Суп харчо

*Говядина (грудинка) — 480 г, рис — 140 г, маргарин столовый — 60 г, лук репчатый — 120 г, чеснок — 12 г, томат-пюре — 60 г, сушёная зелень (сунели) — 2 г, зелень — 60 г, ткемали — 80 г или лаваш кислый — 20 г, перец стручковый — 0,4 г, соль — 20 г.*

Грудинку положить в холодную воду, сварить до полуготовности, прибавить рис, нашинкованный лук, пассированный с томат-пюре, толчёный чеснок, зелень, ткемали, перец и варить до готовности. При подаче положить в тарелку 2-3 куска мяса и посыпать рубленой зеленью.

# Хаши (Суп из голья по-тбилисски)

*Ноги говяжьи — 600 г, рубец очищенный — 900 г, сычуг — 200 г, чеснок — 30 г, сало говяжье почечное — 60 г, хлеб пшеничный — 80 г, молоко — 120 г, соль — 20 г.*

Положить в котёл пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало, поверх которого уложить разрубленные вдоль говяжьи ноги, куски рубца, сычуга и припустить. После того, как выкипит весь сок, влить кипящую воду (из расчёта 400 г на порцию) и варить до тех пор, пока мякоть свободно не отделится от костей. За 15-20 мин до окончания варки положить предварительно замоченный в молоке хлеб. Из готового супа вынуть кости. К супу подать толчёный с солью чеснок, разведённый бульоном.

# Харчо из курицы

*Курица — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., мука — 1 ст.л., помидоры или сливы ткемали — 500 г, орехи грецкие — 0,5 ст., чеснок — 2-3 зубка, кинза — 3-4 веточки, лавровый лист, перец, корица — по вкусу.*

Подготовленную курицу (лучше жирную) нарубить кусочками, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Ещё не совсем мягкую курицу (приблизительно через 45 мин) вынуть из бульона и снять с неё часть жира. Мелко нашинковать репчатый лук, сложить вместе с курицей в сотейник, добавить жир вместе с небольшим количеством бульона и, закрыв крышкой, тушить на маленьком огне 10-15 мин, после чего при размешивании всыпать подсушенную муку (пшеничную или кукурузную) и продолжить тушение ещё 7-10 мин. Отварить в небольшом количестве воды свежие помидоры или кислые сливы, протереть вместе с отваром через сито. Растолочь в ступке, подливая тёплый бульон, ядра грецких орехов, чеснок, чёрный и душистый перец, корицу. Разогреть бульон, положить в него тушёную с луком курицу, варить 10 мин, после чего добавить протёртые помидоры и толчёные орехи, чеснок и другие специи. Заправить харчо солью, лавровым листом, зеленью кинзы и проварить ещё 10 мин.

# Суп из курицы с ткемали

*Куриная тушка — 1 шт., рис — 100 г, лук репчатый — 1 гол., картофель — 4 шт., морковь — 1 шт., ткемали — 0,5 ст., зелень сельдерея, укропа, перец стручковый и соль — по вкусу.*

Обработанную курицу положить в кастрюлю, залить водой (6-7 ст.) и варить, периодически снимая с бульона пену. Во время варки курицы положить в суп очищенную головку лука, разрезанные пополам морковь и сельдерей. Сваренную курицу вынуть из кастрюли, посолить снаружи и внутри, нарезать на части, а бульон процедить. В бульон положить очищенный, промытый и крупно нарезанный картофель, перебранный и промытый рис, соль и варить до готовности риса. К концу варки добавить сваренные и протёртые через дуршлаг ткемали, мелко нарезанную зелень кинзы и укропа, толчёный стручковый перец, чеснок и нарезанную на части отваренную курицу. Подать суп, посыпав его зеленью кинзы.

# Суп фасолевый с мясом

*Баранина — 650 г, фасоль красная — 320 г, масло топлёное — 80 г, лук репчатый — 80 г, перец, соль.*

Баранину порезать на кусочки по 40 г, положить в посуду, залить водой и варить, периодически снимая с поверхности пену. Фасоль промыть, замочить, после чего добавить к мясу и варить. Лук репчатый нашинковать соломкой, пассировать на масле и также добавить в суп. Затем суп заправить солью, перцем и довести до готовности.

## Суп us чечевицы

*Чечевица — 400 г, масло топлёное — 120 г, картофель — 400 г, лук репчатый — 140 г, помидоры — 200 г или томат-пюре — 40 г, перец, соль.*

Чечевицу перебрать, промыть и замочить. Положить в кастрюлю и варить, снимая пену. Затем положить очищенный и нарезанный дольками картофель. Отдельно пассировать лук с томатом или помидорами на масле и все это добавить в суп и варить дальше. За несколько минут до готовности суп заправить солью и перцем.

# Суп из баранины с айвой и яблоками

*Баранина — 500 г, лук репчатый — 2-3 гол., картофель — 500 г, масло и мука — по 0,5 ст.л., айва и яблоки — по 200 г.*

Отварить до полуготовности баранью грудинку, нарубленную вместе с косточками некрупными кусками. Через 40-45 мин процедить бульон, а куски баранины и мелко нашинкованный репчатый лук выложить на разогретую с жиром сковороду и жарить, посыпав мукой и сильно подрумянив. Залить мясо процеженным бульоном, довести до кипения, после чего добавить нарезанный кусочками картофель и крупные куски очищенной от кожицы и сердцевины айвы, заправить суп солью. Не дожидаясь готовности айвы, добавить в суп яблоки, очищенные от кожицы и семян и нарезанные некрупными кусочками, и перец. Довести суп до готовности на слабом огне. Подать к столу, посыпав измельчённой зеленью укропа или петрушки.

# Суп из баранины с эстагоном

*Баранина — 300 г, лук репчатый — 70 г, масло топлёное — 1ст.л., эстрагон — 50 г, картофель — 200 г, соль и перец — по вкусу.*

Баранью грудинку тщательно промыть и разрезать на кусочки по 30-40г. Сложить мясо в кастрюлю, залить водой и варить, снимая пену. Очистить и крупно нарезать картофель, мелко нарезать и обжарить лук. Готовый бульон процедить, положить в него куски варёной баранины, картофель, обжаренный лук, мелко нарезанный эстрагон, соль, перец и варить до готовности картофеля.

# Суп из форели с картофелем

*Рыба — 300 г, лук репчатый — 1 гол., корень петрушки — 1 шт., кизил сушёный — 0,33 ст., ядра грецких орехов — 0,33 ст., соль, эстрагон — по вкусу.*

Очищенную и промытую рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, очищенные коренья, репчатый лук, крупно нарезанный очищенный картофель и варить при слабом кипении 20-25 мин. Затем рыбу вынуть, а в горячий бульон положить промытый и очищенный от косточек сушёный кизил, толчёные ядра грецких орехов, чёрный и душистый перец и довести до кипения. Подавать к столу, посыпав эстрагоном. Варёную рыбу подавать отдельно. Форель можно заменить другой рыбой.

# Халпама

*Баранина или говядина — 300 г, мука кукурузная — 300 г, вода для теста — 300 г, приправа томатная — 200 г, соль.*

Мясо отварить и вынуть из бульона. Кукурузную муку просеять, выложить горкой на стол, сделать в ней углубление, посолить и замесить крутое тесто на кипятке. Пока тесто горячее, разделить на кусочки по 40-50 г. В бульоне сварить халпаму, пока тесто не остыло. Подавать халпаму в тарелке с мясом. Отдельно подать бульон с чесноком.

# Окрошка (овдух)

*Говядина — 400 г, мацони (простокваша) — 1000 г, огурцы свежие — 320 г, лук зелёный — 120 г, сахар — 20 г, зелень кинзы — 20 г, укроп — 30 г, соль — 20 г.*

Мацони (простоквашу) разбавить наполовину водой, положить очищенные и нарезанные огурцы, зелёный лук, зелень, соль, сахар и поставить на холод. При подаче положить нарезанное мелкими кусочками отварное мясо. Так же можно готовить овдух без мяса, заменив его овощами (огурцы, лук).

# Суп из кишок

*Кишки — 400 г, лук — 120 г, картофель — 400 г, готовый хинкал — 80 г.*

Бараньи кишки тщательно промыть холодной водой, протереть солью, вывернуть, соскоблить слизь и ещё 3-4 раза как следует промыть холодной водой. Подготовленные кишки нарезать кусочками длиной 3-4 см и сварить из них бульон. Добавить репчатый лук, соль, перец, лавровый лист. Готовый бульон заправить мелким хинкалом из пшеничной или гороховой муки. Суп из кишок можно готовить и с картофелем.

*Для хинкала: мука пшеничная 200 г, вода, соль.*

Муку просеять, сделать в ней углубление, влить воду, добавить соль, замесить крутое тесто и выдержать 30 мин.для набухания клейковины. Тесто раскатать толщиной 1-2 мм, нарезать на ромбики 4х5 см, опустить в кипящий бульон и варить после закипания 5-7 мин. Хинкал готов, когда он всплывёт.

# Блюда из мяса, птицы и рыбы

# Сациви из говядины

*Говядина — 500 г, орехи грецкие очищенные-1,5 ст., лук репчатый — 5 гол., лавровый лист — 2 шт., зелень сельдерея и петрушки — по 1 веточке, мука кукурузная — 1 ст.л., уксус винный или сок гранатовый сок, зелень кинзы, перец стручковый, чеснок, перец чёрный горошком, соль — по вкусу.*

Говядину нарезать на куски, положить в кастрюлю с кипящей водой, добавить целую головку лука, зелень сельдерея и петрушки и варить до полуготовности мяса. До закипания снять пену. Во время варки в бульон положить горошины чёрного перца и лавровый лист. Нашинкованный репчатый лук и полусваренную говядину обжарить на жире, снятом с бульона. Очищенные грецкие орехи, стручковый перец, зелень кинзы, чеснок и соль тщательно истолочь, добавить к ним кукурузную муку, перемешать, развести 6 стаканами процеженного бульона, влить в кастрюлю с мясом и кипятить 10-15 мин. За 5 мин до окончания варки заправить винным уксусом или гранатовым соком.

# Солянка по-грузински

*Говядина (филе) — 800 г, комбижир животный — 100 г, лук репчатый — 200 г, огурцы солёные — 200 г, томат-пюре — 100 г, соус «Южный» — 50 г, уксус винный — 25 г, мука пшеничная — 25 г, каперсы — 50 г, чеснок — 15 г, перец — 2 г, соль — 20 г.*

Мясо нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, Перцем, обжарить вместе с луком, добавить томат-пюре, затем добавить муку, спассировать, развести бульоном до полужидкого состояния, заправить чесноком, винным уксусом. Затем положить остальные продукты, указанные в раскладке, и тушить до готовности.

# Говядина с черносливом

*Говядина жирная — 500 г, лук репчатый — 3 гол., мука пшеничная — 1 ст.л., чернослив сушёный без косточек — 300 г, зелень кинзы, петрушка и соль — по вкусу.*

Говядину (вырезку, спинную или поясничную часть) нарезать на куски, поместить в глубокую посуду, посолить, посыпать пшеничной мукой и жарить на говяжьем жире. Доведённую до полуготовности говядину залить водой (1 ст.), добавить нашинкованный репчатый лук, измельчённую зелень кинзы и петрушки и тушить 10-15 мин, после чего положить промытый чернослив и продолжать тушить до готовности.

# Чахохбили из говядины

*Говядина — 500 г, лук репчатый — 4 гол., помидоры — 500 г, картофель — 4 шт., жир — 50 г, чеснок, соль, перец красный и чёрный, зелень петрушки, укропа, кинзы, эстрагона.*

Мясо нарезать на кусочки, обжарить с луком и помидорами, нарезанными кружочками. Картофель нарезать крупными дольками, сложить в сотейник, добавить мясо с овощами, соль, перец и тушить до готовности. В конце заправить зеленью и чесноком.

# Говядина с ткемали

*Говядина жирная — 500 г, лук репчатый — 4 гол., ткемали — 1,5 ст., укроп — 4 веточки, зелень кинзы — 3 веточки, чеснок — 2 зубка, перец стручковый и соль — по вкусу.*

Говядину разрубить на мелкие куски вместе с костями, обмыть, посолить, положить на сковороду и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире. Затем переложить в кастрюлю, влить жир, оставшийся от жаренья, добавить несколько ложек воды и тушить под крышкой до мягкости. К концу тушения положить очищенный, нарезанный кружками репчатый лук и недолго тушенные в воде ткемали (без косточек). Перед тем, как снять с огня, прибавить мелко нарезанный укроп, зелень кинзы, толчёный стручковый перец и перемешать.

# Сациви из свинины

*Свинина — 500 г, лук репчатый — 300 г, орехи грецкие очищенные — 200 г, кинза — 3 веточки, чеснок — 2зубка, мука кукурузная — 1,5 ст.л., семена кинзы — 1 ч.л., сунели — 1 ч.л., перец стручковый, уксус винный, корица, гвоздика и соль — по вкусу.*

Жирную свинину нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю и тщательно прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком. Очищенные грецкие орехи истолочь вместе с зеленью кинзы, чесноком, солью, стручковым перцем, добавить кукурузную муку, развести все это водой (6 ст.), влить в кастрюлю с прожаренной свининой и варить 20-25 мин. За 5 мин до окончания варки добавить истолчённые семена кинзы, сунели, молотые корицу и гвоздику, винный уксус или гранатовый сок и посолить. Готовый сациви остудить, выложить на блюдо и подавать.

# Чебабчичи из свинины

*Свинина — 600 г, сало свиное — 1 ст.л., мука — 1 ст.л., соль, перец.*

Мясо пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, тщательно перемешать, а затем выложить на доску, смоченную водой, и раскатать в форме колбасы. Колбасу нарезать кружочками в палец толщиной и обвалять в муке. Сковороду слегка смазать жиром и обжарить на ней чебабчичи со всех сторон. Чебабчичи не рекомендуется жарить в большом количестве жира, так как по вкусу они должны напоминать мясо, приготовленное на решётке. Если чебабчичи жарят на решётке, то их не смазывают растительным маслом. К чебабчичи подают мелко нарубленный лук и ржаной хлеб.

# Жареная свинина с маринованным виноградом

*Свинина — 500 г, масло топлёное — 2 ст.л., виноград маринованный — 500 г, соль, перец, корица молотая — по вкусу.*

Свинину (корейку) разрезать на куски с косточками, слегка отбить, посыпать перцем, солью, молотой корицей и обжарить на масле до готовности. Подавать к столу, украсив маринованным виноградом.

# Купаты

*Свинина жирная — 1300 г, лук репчатый — 125 г, чеснок — 15 г, кишки свиные сухие — 15 г, зерна граната — 50 г или барбарис в зёрнах — 75 г, специи — 40 г, соль — 20 г.*

Сырую свинину пропустить один раз через мясорубку, добавить рубленый лук, чеснок, корицу, гвоздику, гранат или барбарис, тмин и перец. Этим фаршем начинить кишки, концы которых завязать ниткой, и придать им форму подковы, после чего жарить над горящими углями (без пламени). Купаты подать по 2 шт. на порцию.

## Люля — кебаб

*Баранина — 1200 г, лук репчатый для фарша — 75 г, сало баранье — 50 г, лук зелёный — 200 г, вода — 125 г, лаваш, зелень, соль, перец, сумах (сушёный барбарис).*

Баранину, репчатый лук и баранье сало (курдюк) пропустить через мясорубку или порубить, заправить солью и перцем. Полученный фарш сформовать в виде сарделек, нанизать на шпажку и обжарить над раскалёнными углями. Готовое блюдо подать с лавашом, луком и зеленью. Отдельно подать сумах.

# Купаты по-имеретински

*Субпродукты свиные и кишки — 900 г, зелень сушёная (кинза) — 4 г, барбарис — 40 г или гранаты — 60 г, чеснок — 16 г, лук репчатый — 100 г, соус ткемали — 200 г, перец — 0,4 г, соль — 16 г.*

Очищенные свиные субпродукты ошпарить, нарезать мелкими кусочками и заправить зеленью, луком, чесноком, барбарисом, перцем, солью. Этим фаршем начинить сырые кишки и обжарить. Подавать по 2 шт. на порцию с нарезанным кольцами луком и соусом ткемали.

# Голубцы с виноградными листьями

*Баранина — 300 г, сало баранье топлёное — 80 г, листья виноградные свежие — 120 г или солёные — 240 г, лук репчатый — 60 г, рис — 60 г, горох очищенный — 80 г, мацони (простокваша) — 200 г, корица — 0,8 г, кинза, зелень мяты и укропа — 48 г, перец — 0,4 г, соль — 20 г.*

Сырую баранину вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, зелень, рис и горох и все тщательно перемешать. Завернуть фарш в ошпаренные виноградные листья, уложить в посуду, налить немного воды или бульона, добавить жир и тушить в закрытой посуде. Подать, полив соком, а мацони, смешанное с корицей, подать отдельно.

# Толма летняя

*Баранина — 600 г, рис — 100 г, баклажаны — 5 шт., помидоры — 6 шт., и 500 г — для соуса, перец — 6 шт., яблоки — 300 г, лук репчатый — 1 гол., зелень кинзы — 3 веточки, базилик и петрушка — по 2 веточки, перец молотый чёрный и соль — по вкусу.*

Мякоть баранины с жиром пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, зелень кинзы, базилика и петрушки, молотый чёрный перец, перебранный и промытый рис, соль и все тщательно перемешать. Зрелые помидоры обмыть, нарезать, положить в кастрюлю и варить 8-10 мин, после чего протереть через сито. На баклажанах средней величины сделать небольшой долевой надрез, удалить семена и всыпать в отверстие немного соли. Болгарский перец обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблями, вынуть все семена, ошпарить кипятком и положить в сито. Крепкие помидоры средней величины обмыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно, не нарушая целости помидоров, вынуть сердцевину с семенами и всыпать внутрь немного соли. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные помидоры, баклажаны и перец заполнить мясным фаршем и прикрыть срезанными с них верхушками. На дно невысокой кастрюли положить очищенные от мяса кости, затем рядами баклажаны, нарезанные ломтиками яблоки, фаршированный перец и помидоры. Все залить помидорным соусом и варить под крышкой до полной готовности 1 — 1,5 ч.

## Варёная баранина с рисом — шилаплави

*Баранина — 500 г, рис — 200 г, лук — 1 гол., зелень петрушки — 2 веточки, соль, перец — по вкусу.*

Баранину разрезать на небольшие кусочки, залить холодной водой и варить, снимая пену. Добавить надрезанную луковицу, промытый и перебранный рис и соль. Варить 2 ч. Добавить немного перца и, доведя до кипения, снять с огня.

# Баранина, тушёная в гранатовом соусе

*Баранина — 500 г, сало курдючное — 50 г, сок гранатовый — 100 г, лук репчатый — 2 гол., кинза — 2 веточки, перец, соль — по вкусу.*

Баранину нарезать, обжарить на курдючном сале на сковороде, переложить в чистую кастрюлю и добавить соль и перец. Для приготовления соуса на сковороду, где жарилось мясо, налить стакан воды и довести воду до кипения, влить в кастрюлю с мясом при помешивании и тушить на слабом огне 20 мин. Жидкость слить, добавить гранатовый сок, нашинкованный лук, толчёную зелень и перемешать. Мясо уложить на блюдо и залить соусом.

## Баранина, тушенная в вине, с тушёной айвой

*Баранина — 500 г, айва — 400 г, вино белое сухое — 250 г, сало курдючное — 50 г, лук репчатый — 2 гол., зелень, соль.*

Мякоть баранины нарезать на мелкие кусочки и потушить в кастрюле до мягкости, добавить лук и сало, пропущенные через мясорубку, и хорошо прожарить. Залить мясо вином и тушить ещё 50 мин. Айву очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки, положить в кастрюлю и тушить до полной готовности мяса. Подавать, посыпав зеленью кинзы или петрушки.

## Чанахи

*Баранина — 500 г, сало курдючное — 60 г, картофель — 400 г, томаты спелые-80 г или томат-пюре — 50 г, баклажаны — 200 г, лук репчатый — 50 г, кинза и зелень петрушки — 40 г, чеснок — 15 г, лавровый лист, перец, соль.*

В глиняный порционный горшок кладут нарезанный кубиками картофель, смешанный с шинкованным луком, свершу — 2-3 куска баранины и баклажаны, фаршированные курдючным салом с перцем изеленью, вливают томат-пюре, разведённый бульоном с чесноком, и добавляют соль и специи. Тушат чанахи в жарочном шкафу. Перед окончанием тушения добавляют томаты и доводят до готовности.

# Каурма

*Баранина — 400 г, жир — 30 г, лук репчатый — 260 г, томат-пюре — 40 г или томаты — 120 г, мука, укроп, чеснок, разная зелень, специи, соль.*

Баранину нарезать кусками по 25 г, обжарить в сотейнике, добавить репчатый лук, бульон, накрыть крышкой и тушить. Затем положить томат-пюре или предусмотренные по норме томаты. Через 10 мин развести бульоном или кипятком, заправить толчёным чесноком, помидорами, перцем, рубленой зеленью, прокипятить ещё 5 мин, после чего сотейник поставить на очень маленький огонь и выдержать 25-30 мин. При подаче посыпать зеленью.

# Ханкала

*Для фарша: баранина или свинина с жиром или смесь жирной говядины (300 г) и свинины или баранины (200 г) — 500 г, лук репчатый — 3 гол., перец молотый и соль — по вкусу.*

*Для теста: муки — сколько потребуется, соль.*

Мякоть баранины или свинины (или смесь — 300 г говядины и 200 г свинины) с жиром пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавить в фарш молотый чёрный перец, посолить, добавить примерно 0,5 ст. воды и тщательно вымешать. На деревянную доску просеять горкой пшеничную муку, сделать углубление, влить 1 ст. воды и замесить некрутое тесто. Раскатать тесто на доске тонким слоем, вырезать из него кружки величиной с десертную тарелочку, положить на каждый кружок по ложке фарша и, собрав края, придать требуемую форму. Приготовленный таким образом хинкали опустить в подсоленную воду и варить при слабом кипении 10-15 мин, пока они не всплывут на поверхность. Вынимать хинкали шумовкой и подавать горячими.

# Поджаренная козлятина с орехами

*Козлятина — 600 г, лук репчатый — 5 гол., орехи грецкие очищенные — 0,7 ст., чеснок — 2 зубка, семена кинзы — 1 ч.л., зелень кинзы — 3 веточки, сунели — 1 ч.л., уксус винный , перец и соль — по вкусу.*

Жирную козлятину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, закрыть кастрюлю крышкой и тушить мясо на небольшом огне. При тушении мяса выделяется сок, который следует сливать в отдельную посуду и накрывать крышкой. Через 10-15 мин положить в мясо мелко нарезанный репчатый лук и тщательно жарить вместе с луком, добавив лавровый лист, посолив и долив винный уксус. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить толчёный чеснок, зелень, семена кинзы, стручковый перец и сунели. Полученную массу развести выделившимся при тушении мясным соком и переложить в кастрюлю с поджаренным мясом и луком. Тушить ещё 5-8 мин и снять с огня.

# Бастурма

*Вырезка говяжья — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., уксус винный — 4 ст.л., зелень петрушки — 1 пучок, перец чёрный молотый, перец горошком, соль — по вкусу.*

Говяжью вырезку очистить от плёнок и сухожилий, нарезать кубиками по 25-30 г, уложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать чёрным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец. Всю массу продуктов перемешать и выдержать в холодном месте 23 дня. Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскалёнными древесными углями без пламени, периодически переворачивая.

# Кролик под ореховым соусом

*Мясо кролика — 1 кг, ядра грецких орехов или миндаля — 200 г, масло сливочное — 200 г, лук репчатый — 4 гол., сливки — 2 ст., мука — 2 ст.л., соль, сок лимонный.*

Нарезанное кусочками мясо кролика обжарить в жире, положить в кастрюлю, добавить молотые орехи или миндаль, мелко нарезанный лук и тушить под крышкой, добавляя жидкость. Когда мясо будет готово, добавить по вкусу соль, сметану, лимонный сок, муку, смешанную с маслом, и все проварить. Посыпать зеленью, подавать с отварным картофелем или салатом. При тушении можно добавить ломтики яблок, летом — неспелый крыжовник.

# Суджук

*Говядина без костей — 5 кг, соль — 125 г, селитра — 5 г, перец красный — 50 г, чеснок — 75 г, корица — 1 г, кардамон — 1г.*

Мякоть говядины разрезать на куски размером 30 х 12 х 6 см. Затем куски мяса натереть смесью соли и селитры и выложить в чан. Выдержать 2 дня. После этого мясо слегка обмыть холодной водой, обсушить его на деревянной решётке, а затем нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Полученный фарш переложить в чан, добавить измельчённый чеснок, молотый красный перец, корицу, кардамон, тщательно перемешать, накрыть тканью и оставить для созревания на 2-3 ч. Кишки крупного рогатого скота промыть, разрезать на куски по 40 см. Куски кишок с одного конца перевязать шпагатом, наполнить подготовленным фаршем и перевязать шпагатом с другого конца. Слегка отжимая один конец к другому, придать колбасам форму подковы и связать концы. Подготовленный таким образом суджук положить на стол, покрытый тканью, сверху — доску, а на неё — груз, и оставить на 3 дня. Затем подвесить колбаски для просушки в прохладном и хорошо проветриваемом помещении. Через 10-15 суток суджук станет твёрдым.

# Куурма (жареные бараньи внутренности)

*Рубец — 530 г, жир — 100 г, лёгкие бараньи — 440 г, печень баранья — 440 г, сердце — 350 г, обрезки мясные — 440 г, лук репчатый — 110 г, перец чёрный — 3 г, лавровый лист — 1 шт., соль — по вкусу.*

Обработанный рубец залить водой, посолить, быстро довести до кипения, добавить лавровый лист, перец и варить 1-1,5 ч до полуготовности. Варёный рубец охладить и нарезать мелкими кусочками. Лёгкие, сердце, печень и мясные обрезки нарезать кубиками. На разогретую сковороду с жиром положить нарезанные лёгкие, жарить 30 мин, затем добавить нарезанные сердце, мясные обрезки и продолжать жарить. Положить рубец, добавить нарезанную печень и нашинкованный лук, довести до готовности. Подать куурму прямо на сковороде.

# Торт печёночный

*Печень говяжья — 1 кг, булочка, размоченная в молоке, яйца сырые — 2 шт., лук репчатый — 1 гол., соль, перец.*

*Для начинки: лук репчатый — 3 большие гол., майонез — 200 г.*

Пропустить через мясорубку перечисленные выше продукты и выпечь из полученной массы 2-3 коржа, в зависимости от размера формы для выпечки. Форма должна быть круглой и предварительно смазанной жиром и посыпанной мукой. Выпекать в духовке в течение 40 мин. Выпеченные коржи после охлаждения следует переслоить мелко нарезанным и зажаренным на растительном масле луком и майонезом.

# Язык говяжий по-грузински

*Язык говяжий — 1 кг, масло — 50 г, лук репчатый — 2 гол., грибы свежие — 300 г, орехи грецкие очищенные — 1 ст., чеснок — 3 дольки, сметана — 250 г, зелень петрушки — 1 ст.л., соль, перец — по вкусу.*

Язык отварить, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, добавить поджаренный до золотистого цвета лук, нарезанный кольцами, а также грибы, поджаренные в масле до готовности. Орехи и чеснок истолочь в однородную массу, чтобы из орехов выступило масло, смешать ореховую массу со сметаной, посолить, поперчить и залить этим соусом приготовленный язык, поджаренные лук и грибы. Накрыть крышкой и поставить в слабо нагретую духовку, чтобы соус не кипел. Готовое блюдо выложить в глубокую миску, посыпать зеленью петрушки. Подать горячим.

# Сариси

*Внутренний жир со срезанными толстыми местами, печень, почки, сердце одного барана, чеснок — 20 г, мука кукурузная — 20 г, лук репчатый — 150 г, соль и специи — по вкусу.*

Бараньи почки, сердце, печень пропустить через мясорубку или мелко нарубить, добавить почечный жир, заправить солью, перцем и мелко нарезанным луком. Фарш тщательно перемешать, добавить кукурузную муку или толокно и мелко нарезанный чеснок. Внутренний жир уложить пластом на столе, положить на него фарш и завернуть, как рулет. Тонкую кишку длиной 5-6 м несколько раз промыть, обмотать ею мясной рулет и обвязать сверху суровой ниткой. Рулет окончательно сформовать, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить, снимая пену. Перед окончанием варки посолить.

# Шашлык из баранины

*Баранина (корейка, мякоть задней ноги или почечная часть) — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., лимон — 1 шт., лук порей, соль и перец — по вкусу.*

Мясо нарезать на куски по 50 г, уложить в эмалированную кастрюлю, пересыпать солью и нарезанным репчатым луком, перемешать и на 3-4 ч оставить для маринования в холодном месте. Подготовленные куски мяса нанизать на шампуры и жарить над раскалёнными углями без пламени, периодически поворачивая шампур, пока мясо не прожарится со всех сторон. Готовый шашлык выложить на блюдо, обложить нарезанным кольцами луком и украсить петрушкой и луком — пореем. Отдельно подать лимон.

# Шашлык по-карски

*Баранина — 1200 г, лук репчатый для маринования — 50 г, помидоры — 5 шт., почки бараньи — 5 шт., масло сливочное — 25 г, лук зелёный и репчатый для гарнира — по 150 г, лимоны — 3 шт., соус ткемали — 150 г.*

Мякоть баранины нарезать поперёк на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями, для чего лук мелко порезать, смочить лимонным соком, перемешать с мясом, посолить, поперчить и уложить в не окисляющуюся посуду на 4-6 ч. Перед жаркой кусок мяса надеть на шпажку вместе с зачищенной от плёнки бараньей поч-кой с одной стороны и некрупным помидором с другой. Мясо смазать сливочным маслом и жарить на решётке над углями или на вертеле. При подаче к столу жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки и выложить на блюдо. Блюдо украсить зеленью и подавать с соусом ткемали.

# Шашлык летний

*Баранина — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., лимон — 1 шт., баклажаны, помидоры, перец болгарский — в необходимом количестве, соль и перец — по вкусу.*

Баранину нарезать на куски и уложить в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем и нарезанным репчатым луком. Подготовленное таким образом мясо поставить на 3-4 ч на холод для маринования. Баклажаны промыть, надрезать вдоль и в середину вложить кусочек курдючного сала. Помидоры и болгарский перец промыть и обсушить салфеткой. Маринованное мясо и овощи по отдельности нанизать на шампуры и жарить над раскалёнными древесными углями без пламени, периодически поворачивая шампуры. Готовый шашлык выложить на блюдо и посыпать мелко порезанным луком. На отдельное блюдо выложить овощи и подать, украсив зеленью.

# Грузинский длинный шашлык (Мцвади)

Говяжью вырезку зачистить от плёнок и целиком, во всю длину одеть на вертел. Чтобы вырезка во время жарки сохранила форму и не сокращалась, привязать её плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку растительным маслом, по желанию можно смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности. Сочное мясо нарезать поперёк волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить по вкусу, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

# Шашлык из свинины

*Свинина — 500 г, яблоки маринованные или консервированные — 4-5 шт., лук репчатый — 2-3 гол., помидоры — 4-5 шт., паприка — 2 стручка, сливочное или растительное масло — 2 ст.л., соус пряный, перец, соль.*

Нарезать мясо на кубики, посыпать солью и перцем. Яблоки нарезать, головки лука очистить и пропарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам. У свежих стручков паприки удалить семена, стручки нарезать, консервированные стручки разрезать пополам или на четыре части. Продукты надеть вперемежку на шампур (4-5 шампуров), смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом. Как только мясо будет готово, сразу подать его к столу. На гарнир предложить отварной рис или картофель, пряный соус и зелёный лук, салат из помидоров или огурцов.

# Шашлык из севрюги

*Севрюга свежая — 800 г, сметана — 60 г, уксус — 20 г, зелень — 30 г, соль — 10 г, помидоры — 200 г, лук зелёный — 200 г или огурцы — 200 г, перец.*

Рыбу ошпарить, удалить жучки и кожу, тщательно промыть и нарезать кубиками по 40 г. Репчатый лук и зелень крупно нарезать, смешать с рыбой, посолить, поперчить и выдержать 3-4 ч на холоде. Куски рыбы отряхнуть от лука и зелени, надеть на шампуры, слегка смазать сметаной и обжарить на сильно разогретых углях. При подаче полить винным соусом. На гарнир подать свежие огурцы и помидоры, зелёный лук.

# Шашлык из печёнки

*Печень баранья — 1 кг, жир курдючный — 240 г, зелень петрушки — 70 г, соль.*

Печень очистить от плёнки и нарезать кубиками весом по 30-40 г. Бараний жир (курдюк) нарезать по 10 г и нанизать вперемежку на шампур, предварительно перед жаркой на мангале шашлык сбрызгивают подсоленной водой. К готовому шашлыку подать гарнир в виде зелени.

# Шашлык из бараньей печени, сердца и почек

*Печень баранья — 500 г, сердце — 300 г, почки — 100 г, сало курдючное — 100 г, лук репчатый — 3 гол., огурцы свежие — 4 шт., помидоры — 3 шт., соль, перец, зелень петрушки.*

Обмыть баранью печень, удалить желчные протоки, очистить от плёнок и разрезать на куски. Почки обмыть, разрезать вдоль пополам, зачистить от плёнок и тщательно промыть. Сердце промыть в холодной воде в течение 3 ч и нарезать на куски. Куски печени, сердца и почек нанизать на шампур, посолить, обмазать курдючным жиром и жарить над раскалёнными углями без пламени. Шашлык подать к столу на блюде. Сверху на него уложить нарезанный кольцами лук и зелень. Отдельно подать свежие огурцы и помидоры.

# Цыплята табака

*На 1 порцию: цыплята — 1 шт., масло топлёное — 15 г, сметана — 10 г, чеснок — 5 г или соус ткемали — 50 г, гарнир — 15 г, соль — 5 г.*

У обработанного цыплёнка разрезать грудку вдоль, заправить ножки в кармашек и придать цыплёнку плоскую форму. Посыпать солью, смазать сметаной и жарить с маслом на сковороде под прессом. Отдельно подать толчёный чеснок или соус ткемали, салат или соленья.

# Цыплёнок на вертеле

Для приготовления цыплёнка необходимо взять немного сливочного масла, один лимон, рубленую зелень петрушки, соль по вкусу. Подготовленную тушку цыплёнка распластать, посолить, надеть на шампур и жарить над раскалёнными углями без пламени в течение 20-30 мин, периодически смазывая его сливочным маслом и поворачивая шампур, чтобы цыплёнок жарился равномерно. Готового цыплёнка подают со свежими или малосольными огурчиками, помидорами и украшают веточками зелени. Лимон подаётся отдельно.

# Цыплята фаршированные, жаренные на вертеле

*Цыплёнок весом около 400 г — 1 тушка, масло топлёное или жир птицы — 10 г, сыр сулугуни — 100 г, гранат — 30 г.*

Сыр сулугуни мелко нарезать, смешать с зёрнышками фаната, нафаршировать этой смесью цыплёнка, после чего зашить его суровой ниткой и жарить на вертеле над углями, периодически поливая жиром.

# Цыплята с сушёными фруктами

*Цыплята — 1100 г, масло топлёное — 150 г, изюм — 250 г, чернослив — 150 г, лук репчатый — 125 г, сметана — 25 г, зелень петрушки — 40 г.*

Цыплёнка разрубить на 3-4 куска, смазать сметаной и обжарить на масле, затем добавить мелко нарезанный пассированный лук, чернослив, изюм, немного воды и тушить 15-20 мин. При подаче посыпать зеленью.

# Курица по-мингрельски

*На 1 курицу: масло топлёное — 60 г, орехи грецкие — 200 г, лук репчатый — 200 г, желтки яичные — 2 шт., уксус — 50 г, зелень мяты, соль.*

Обработанную курицу разрубить на куски и обжарить. Сок, образовавшийся при жареньи, слить в отдельную посуду, а к курице добавить нашинкованный репчатый лук. Затем положить толчёные орехи, зелень мяты, посолить и тушить ещё 10-15 мин. Яичные желтки развести сначала уксусом и соком, выделившимся при жарке. Помешивая, влить соус в посуду с курицей и снять с огня.

# Чахохбили в горшочках

*На 1 горшочек: курица — 100-150 г, лук репчатый — 1 гол., чеснок — 4 зубка, перец болгарский — 1 стручок, масло сливочное — 30-40 г, помидоры — 2 шт., лук зелёный, петрушка, укроп — по 0,5 пучка, соль, перец — по вкусу.*

Сначала положить масло, затем курицу, мелко нарезанные лук, чеснок, болгарский перец, помидоры. Все посолить, поперчить по вкусу, положить зелень, закрыть крышкой и поставить в духовку на 1,5 ч. Подавать в горшочек, хорошо перемешав. Можно подать к этому блюду сметану.

# Фаршированная курица

*На 1 курицу: лапша — 150 г, масло сливочное — 1 ст.л., лук репчатый — 1 гол., потроха из этой же курицы, грибы консервированные или сухие распаренные — 3ст.л., сыр тёртый — 1 ст.л., сушёные пряности.*

*Для обмазки: масло сливочные — 3 ст.л., соль и перец.*

Курицу вымыть, смазать с внутренней стороны перцем, солью и сушёными пряностями. Лапшу сварить до полуготовности. Поджарить репчатый лук, добавить мелко нарезанные потроха, прибавить измельчённые грибы и жарить ещё 3 мин. При необходимости прибавить воду — 3 ст.л. Полученную массу приправить специями, тёртым сыром, лапшой и охладить. Курицу наполнить фаршем. Отверстие зашить ниткой. Курицу обмазать растопленным сливочным маслом, пряностям и солью. Жарить в казане в растительном масле, подливая бульон или воду. Можно запечь курицу в духовке. Современным способом приготовления курицы является её жарка в фольге. Время, необходимое для приготовления курицы — 1,5 ч.

# Чахохбили из курицы

*На 1 курицу: лук репчатый—6 гол., помидоры — 600-700 г, масло — 1 ст.л., зелень петрушки, укропа, кинзы, базилика, чабёра, перец стручковый и соль — по вкусу.*

Жирную куриную тушку нарезать на части, обмыть, переложить на дуршлаг, дать стечь воде, затем положить в кастрюлю и тушить. Выделяющийся в процессе тушения жир сливать в отдельную посуду. Мелко нарезанный репчатый лук поджарить на масле. Тушёную курицу прожарить, периодически помешивая, чтобы она не пригорела ко дну кастрюли, и по мере надобности добавляя сок, полученный в процессе тушения курицы. К поджаренной курице присоединить поджаренный лук, посолить, добавить нарезанные помидоры, предварительно сняв с них кожицу, и варить до готовности. В конце варки положить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика, чабёра, укропа и толчёный стручковый перец.

# Цыплёнок жареный под чесночно — ореховым соусом

*На 1 цыплёнка: орехи грецкие очищенные — 2 ст., чеснок — 7-10 зубков, соль — по вкусу.*

Подготовленную тушку цыплёнка зажарить на сковороде в духовке или на вертеле, потом нарезать на порционные куски и уложить на блюдо. Очищенные грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку, добавить соль и толчёный чеснок и развести все это 1,5-2 ст. холодной кипячёной воды. Приготовленным соусом залить цыплёнка.

# Гусь с рисовым фаршем

*На 1 гуся: рис — 0,5 ст., перец стручковый, чеснок, зелень кинзы, перец чёрный и соль — по вкусу.*

Подготовленную тушку гуся промыть и посолить внутри и снаружи. В подсоленной воде отварить до полуготовности рис. Печень, лёгкие, сердце и желудок гуся отварить до полуготовности и мелко нарезать. Потом добавить рис, соль, толчёный стручковый перец и чеснок, мелко нарезанную кинзу, молотый чёрный перец и все тщательно перемешать. Подготовленную тушку гудя наполнить полученным фаршем, зашить нитками, положить на противень, спинкой вверх, подлить немного горячей воды и поставить в духовку. Во время жарки периодически поливать гуся вытопившимся жиром и соком. Готового гуся нарезать на части, положить на блюдо, вокруг уложить фарш и украсить ветками петрушки.

# Фаршированная шейка

*Шейки гуся или курицы — 2 шт., потрохас2-х птиц, жир гусиный или куриный — 2 ст.л., лук репчатый — 2 гол., крупа манная — 1 ст.л., яйцо сырое — 1 шт., соль и перец — по вкусу.*

Аккуратно снять кожу с шейки птицы, промыть и с одной стороны зашить белыми нитками. Приготовить фарш: отварные потроха мелко нарубить и смешать с манкой и поджаренными на жире луком и мукой, дббавить соль и перец по вкусу, немного холодного бульона. Массу взбить вилкой до получения консистенции сметаны или мягкого теста и этой массой начинить шейки, но не очень плотно, т.к. при варке масса увеличивается в объёме. Шейки зашить, отварить в бульоне и дать остыть. Удалить нитки и нарезать кружочками.

# Индейка с яблоками

*На 1 индейку весом примерно 2 кг: яблоки — 1,5 кг, масло топлёное — 0,5 ст., сахарная пудра, соль и зелень петрушки.*

Подготовленную тушку индейки натереть солью, положить на противень спинкой вниз, полить растопленным жиром, долить немного воды и зажарить в духовке. Пока индейка жарится, её необходимо периодически поливать образовавшимся во время варки соком, а противень поворачивать, чтобы она равномерно поджарилась. Готовую индейку снять с противня, а на противень выложить сладкие яблоки, посыпать сахарной пудрой и запечь. Готовую индейку разрубить на куски, уложить на блюдо, обложить по краям печёными яблоками и залить образовавшимся во время жарки соком.

# Амгеч

*Для курицы или индейки (1,5 — 2 кг): рис — 0,5 ст., миндаль очищенный — 0,5 ст., курага — 2 ст.л., изюм — 4 ст.л., масло топлёное — 5 ст.л., корица — 1ч.л., гвоздика — 4 бутона, соль, зелень петрушки — по вкусу.*

Рис отварить до полуготовности, посолить. Изюм, курагу, очищенный миндаль обжарить в масле в течение 5 мин, смешать с рисом, добавить топлёное масло, молотые корицу и гвоздику. Полученным фаршем наполнить подготовленную тушку курицы или индейки, зашить её нитками, смазать маслом, положить в глубокую сковороду, долить 0,5 ст. горячей воды и жарить в духовке, периодически поливая соком, до готовности. Готовую птицу разрубить на куски, вокруг на блюдо уложить начинку, украсить зеленью.

# Грузинские соусы

# Красный соус основной

*Бульон мясной — 1л, маргарин сливочный — 30 г, морковь —80 г, корень петрушки — 20 г, лук репчатый — 40 г, мука пшеничная — 7 г.*

Из мясных костей сварить коричневый бульон и процедить. 1/5 бульона слить в отдельную посуду, охладить, всыпать просеянную, пассированную без жира пшеничную муку и размешать так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассированные коренья и лук( нагреть до кипения, влить бульон с мукой, размешать и, помешивая, варить при слабом кипении 1ч. В конце варки добавить сахар и процедить. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

# Белый соус основной

*Бульон — 1100 г, мука — 50 г, масло сливочное — 50 г.*

Горячую белую пассировку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 40-50 мин, при слабом кипении, часто помешивая. Готовый соус процедить.

# Соус луковый

*Красный основной соус — 800 г, маргарин сливочный — 45 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 300 г, сахар — 5 г, уксус — 75 г, соль, перец горошком, лавровый лист.*

Лук мелко нашинковать и слегка спассировать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассированнный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 10 мин. Затем влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 15 мин.

# Соус по-грузински

*Бульон мясной крепкий — 1 ст., лук репчатый — 1 гол., масло сли-вочное — 50 г, орехи тёртые — 150 г, мука — 1 ст.л., чеснок — 2-3 зубка, уксус — 3 ст.л., лавровый лист, корица, гвоздика молотая, перец красный — по 0,5 ч.л., петрушка, укроп и мята — по 1 пучку, соль — по вкусу.*

Репчатый лук мелко нарезать и пассировать на сливочном масле до подрумянивания. Ввести бульон и нагреть при помешивании до кипения. В небольшом количестве охлаждённого бульона размешать муку и на паровой бане заварить. Соединить с основной массой соуса, тщательно размешать, ввести измельчённые орехи, растёртые зубки чеснока, уксус, молотые гвоздику и корицу, красный сладкий стручковый перец и лавровый лист. В готовый соус положить мелко нарезанные зелень петрушки, укропа и мяты.

# Соус с красным вином и чесноком

*Красный основной соус — 800 г, кости ветчинные — 150 г, вино красное — 100 г, уксус виноградный — 200 г, лук зелёный — 50 г, сельдерей и петрушка — по 60 г, чеснок — 5 г, перец горошком, перец красный острый, соль — по вкусу.*

В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дроблёные ветчинные кости, измельчённую петрушку, сельдерей, зелёный лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 20 мин. Затем влить гбрячий красный соус и варить до консистенции сливок. После этого соус процедить, влить в него красное вино, положить красный перец, соль и снова вскипятить.

# Соус с сухим вином и эстрагоном

*Соус красный основной — 850 г, масло сливочное — 70 г, вино белое — 100 г, очень крепкий бульон — 100 г, лук репчатый — 40 г, морковь — 40 г, петрушка и сельдерей — по 25 г, эстрагон — 40 г, соль, молотый перец.*

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нарезать и спассировать на масле, затем влить белое вино, положить стебли эстрагона и уварить вино на 1/3 первоначального объёма. Эту смесь соединить с красным соусом и крепким бульоном и варить 30 мин. Заправить солью, перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.

# Соус сациви

*Масло сливочное — 100 г, орехи грецкие — 300 г, лук репчатый — 250 г, мука пшеничная— 30 г, желтки яиц — 2-3 шт., чеснок — 25 г, уксус винный — 100 г, гвоздика — 2 г, перец красный—5 г, шафран и лавровый лист — по 0,2 г, зелень свежая— 25 г, зелень сушёная — 20 г.*

Мелко нарубленный лук и чеснок спассировать на сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона, добавить муку, развести бульоном, проварить и отставить. Мелко толчёные орехи смешать с сушёной и свежей зеленью, красным молотым перцем, желтками, настойкой шафрана и кипячёным винным уксусом со специями. Полученную смесь ввести в подготовленный соус и, помешивая, нагреть, не доводя до кипения.

## Соус ткемали

*Сливы сушёные — 100 г, чеснок, соль, перец, зелень кинзы или петрушки.*

Промытые кислые сушёные сливы залить стаканом воды и отварить. Отвар отцедить и сливы без косточек протереть сквозь сито, развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толчёный чеснок, молотый перец, мелко нарезанную зелень, дать закипеть, после чего охладить.

# Соус томатный из свежих помидоров

*Помидоры — 1,5 кг, масло сливочное — 300 г, перец молотый — 1г.*

Свежие помидоры перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку. Затем протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус уже нельзя кипятить.

# Соус острый с эстрагоном

*Соус белый основной — 800 г, уксус — 100 г, желтки яиц — 4 шт., масло сливочное — 140 г, эстрагон — 50 г, лук репчатый — 50 г, петрушка — 20 г, перец горошком — 1г.*

Мелко нашинкованный лук и петрушку, крупно раздроблённый перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить 10 мин. Затем влить белый соус и продолжить варку ещё 10 мин, после чего соус охладить до +70 С, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом. Для этого влить желтки в глубокий сотейник, добавить холодную воду, нарезанные кусочками сливочные масло и варить при непрерывном помешивании. Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить, размешать, посолить, процедить.

# Соус сацебели

*Орехи грецкие, ядра — 200 г, лук репчатый — 200 г, уксус винный — 200 г, чеснок — 20 г, соль — 20 г, зелень мяты и кинзы — 35 г, бульон или вода — 500 г, щепотка красного молотого перца.*

Толчёные орехи развести уксусом, добавить мясной бульон или кипячёную воду, сырой рубленый репчатый лук, толчёный чеснок, соль, красный перец и зелень.

# Соус томатный с вином

*Соус томатный готовый промышленного производства — 900 г, вино белое сухое — 100 г, масло сливочное — 70 г.*

Готовый томатный соус нагреть до кипения, влить в него виноградное сухое вино и заправить сливочным маслом.

# Соус укропный

*Бульон — 1л, масло сливочное — 4 ч.л., укроп свежий мелко нарезанный — 6 ч.л., мука — 4 ч.л., уксус — 2 ч.л., сахар — 2 ч.л., желтки яиц — 2 шт., соль.*

К маслу, растопленному на медленном огне, прибавить при постоянном помешивании муку и приготовить светлую заправку. Затем в неё влить холодный бульон и при непрерывном помешивании снова довести до кипения. Варить до тех пор, пока не исчезнут все комки и соус не станет однородным. Соус снять с огня, добавить в него нарезанный укроп, соль, уксус, сахар. В отдельной чашке размешать желтки вместе с 6 ст.л. соуса. Образовавшуюся смесь снова соединить с соусом. Готовую приправу подают к варёному мясу, рубленным котлетам, всем видам вареной и жареной рыбы.

# Соус красный с вином

*Соус красный основной — 100 г, вино — 100 г.*

Горячий готовый соус посолить, поперчить, нагреть до кипения, положить сливочное масло и хорошо перемешать, после чего влить виноградное вино — мадеру или херес.

# Соус гранитовый (Нашараби)

Свежеотжатый гранатовый сок слить в кастрюлю, довести до кипения и на слабом огне уварить до 1/3 первоначального объёма, затем охладить.

# Соус гранатовый острый

*Сок гранатовый — 0,5 л, чеснок — 2-3 зубка, молотый красный перец, зелень кинзы, соль.*

Сок смешать с измельчённым чесноком, зеленью, перцем и солью и прогреть на небольшом огне, но не кипятить.

# Изделия из теста

# Пирог с мясом и чесноком

*Для теста: мука — 2 ст., сахар — 0, 5 ст., масло или маргарин — 100 г, яйцо — 1 шт., сметана — 4 ст.л., соль, сода.*

*Для начинки: мякоть полужирной баранины — 600 г, лук репчатый — 1 гол., чеснок — 10 г, масло или маргарин — 40 г, соль, перец молотый, 1 яйцо для смазки.*

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйцо, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5-8 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро, в течение 20-30 сёк замесить тесто. Мясо вместе с поджаренным луком, перцем, растёртым чесноком пропустить 2 раза через мясорубку, посолить по вкусу. 0,75 теста раскатать в пласт толщиной 1,5-2 см и положить на смазанный маслом противень. Из остатков теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Перед выпечкой пирог смазать яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30-40 мин при температуре +18+200 С.

# Чебуреки

*Для теста: мука пшеничная — 4 ст., вода — 1 ст., соль.*
*Для фарша: баранина — 400 г, рис — 50 г, соль, перец.*
*Для жарки и смазки: жир топлёный — 200 г, яйцо — 1 шт.*

Мякоть баранины и баранье сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. В измельчённое мясо прибавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в неё 2-3 ст.л. холодной воды. Потом перемешать этот фарш с отварным холодным рисом. Из пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением 0,5 ч.л. соли замесить, как для лапши, пресное крутое тесто. Раскатав тесто до толщины 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половиной кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Перед подачей к столу жарить чебуреки на глубокой сковороде или противне с салом.

# Хачапури (ватрушка с сыром)

*Мука — 2 ст., сахар — 1 ст.л., маргарин — 2 ст.л., яйцо — 0,5 шт., дрожжи — 10 г, вода или молоко — 0,5 ст., сыр осетинский или брынза — 150 г, яйца для начинки и для отделки — по 3 шт., масло топлёное для начинки — 1 ст.л.*

В кастрюлю налить тёплое молоко или воду и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, просеянную муку и замешивать в течение 5-8 мин, чтобы получить однородное, без комков, не очень крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см и положить на смазанный яйцами противень. Края пласта смазать яйцом и уложить бортик из теста диаметром 1 см, который тоже смазать яйцом. Сыр натереть на редкой тёрке, перемешать с 3-мя рублеными варёными яйцами и топлёным маслом. Эту смесь распределить равномерно по тесту и после расстойки (20-30 мин) выпекать изделия в течение 10-15 мин до полуготовности при температуре +200-220 С. Затем поверхность залить 3-мя сырыми яйцами и продолжить выпечку до свёртывания яиц.

# Пирог гведзели с сыром и яйцом

*Для теста: мука — 2 ст., сахар — 0,5 ст., масло или маргарин —100 г, яйцо — 1 шт., сметана — 4 ст.л., соль, сода.*

*Для начинки: сыр — 300 г, яйца — 4 шт.*

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйцо, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5-8 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро, за 20-30 сёк, замесить тесто. Половину теста раскатать в пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Молодой несолёный сыр нарезать ломтиками и расположить ровным слоем по раскатанному тесту (солёный сыр предварительно вымочить в воде). Поверх сыра положить слой нарезанных кружочками варёных яиц. Из остального теста раскатать пласт и накрыть им начинку. Выпекать 20-30 мин при температуре +200-210 С.

# Пирог кукурузный на простокваше

*Для теста: мука кукурузная—2 ст., сахар-песок — 1 ст.л., простокваша — 2 ст., яйца — 3 шт., масло сливочное — 20 г, сода, соль.*

Половину порции кукурузной муки замесить с содой, другую половину — со всеми остальными продуктами, а затем в течение нескольких секунд перемешать все продукты вместе и выложить на смазанный маслом противень слоем толщиной 2-3 см. Выпекать пирог 30-40 мин при температуре +200-220 С.

# Молочные продукты

Несколько слов о молочных продуктах в грузинской кухне. Технология их приготовления, на первый взгляд, не сильно отличается от приготовления аналогичных продуктов в украинской кухне. Но некоторые тонкости изготовления превращают ряженку в катык, творог — в сузьму, сметану — в каймак. Технология приготовления айрана вообще оригинальна, и свойственна только кухням Закавказья.

# Катык

Катыком называется кислое молоко, которое заквашивается не из сырого, а из кипячёного молока. Молоко не просто предварительно кипятят, а вытапливают на медленном огне при помешивании или в глиняной посуде в духовке так, чтобы оно при этом не закипала, а нагревалось до +90 С, теряя от 15 до 30% воды. После кипячения молоко процеживают через лёгкую хлопчатобумажную ткань или через марлю, сложенную вдвое — вчетверо. После процеживания в марле должен остаться упругий сгусток сладковатого вкуса. Температура молока, при которой заквашивается катык, не должна превышать +40 С.

Закваской для катыка служит катык предыдущего дня из расчёта 100 г на 1 л молока (причём, чем старее грибки катыка, тем он крепче, плотнее). Предварительно закваску хорошо размешивают в отдельной посуде, затем вливают в тёплое молоко. Тщательно и равномерно размешивают в нём, после чего посуду (эмалированную, фарфоровую, керамическую, но только не металлическую) накрывают блюдцем, тщательно закутывают во что-нибудь тёплое и ставят в тёплой комнате на 8-10 ч. После чего выносят на холод для уплотнения сгустка и предотвращения перекисания. В случае отсутствия катыка для закваски можно использовать простоквашу, получаемую из сырого молока. Для этого в свежее молоко, лучше всего парное, кладут сметану (100-150 г на 1 л молока) и ставят на. сутки в тёплое место открытым. Затем 100 г полученной простокваши берут для закваски 1 л катыка.

Катык, полученный во второй, третий раз, примет характерный для него вид, вкус и консистенцию.

# Сузьма

Для приготовления сузьмы катык заправляют солью из расчёта 1 ч.л. соли на 1 л катыка, сливают его в мешочек, сшитый из лёгкой хлопчатобумажной ткани и отцеживают в холодном месте в подвешенном состоянии в течение 24-30 ч. Употребляют сузьму также, как и катык (мацун, мацони), но чаще всего для приготовления холодных и горячих супов с зеленью или просто едят с хлебом.

# Айран

Для приготовления айрана 0,7 л катыка или сузьмы смешивают с 0,3 л холодной кипячёной воды, лучше всего родниковой. В городских условиях её можно заменить минеральной с добавлением кусочков льда (примерно из 70 г воды). Вначале в посуде тщательно размешивают катык, а затем постепенно вливают воду, непрерывно помешивая. Готовый к употреблению айран можно подержать в холодном месте после приготовления не более часа, а перед употреблением необходимо взболтать.

# Каймак

Каймак — кисломолочное изделие, подобное сметане. Цельное молоко свежего надоя с вечера кипятят 1-2 мин, закрывают крышкой, закутывают полотенцем и ставят в прохладное место, не встряхивая. Утром или через сутки осторожно снимают пенки вместе со сливками в отдельную посуду. Так повторяют 2-3 дня, в продолжение которых пенки хранят в прохладном месте в закрытом виде. В результате получаются густые сливки с разбухшими прослойками плёнок, жирные, нежные, очень приятные на вкус. Такой каймак употребляют с горячими лепёшками.

# Варенье

*Говоря о закавказской кухне вообще, и о грузинскойв частности, нельзя обойти вниманием несколько рецептов варенья, которое варят только в тех краях.*

# Варенье из абрикосов

*Абрикосы — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1-1,5 ст.*

Перебранные крепкие, не перезрелые абрикосы промыть в холодной воде и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные абрикосы и оставить на сутки. На другой день сироп слить, вторично прокипятить, вновь залить им абрикосы, поставить на огонь и варить до готовности.

# Варенье из ткемали

*Ткемали — 1кг, сахар — 1,5 кг, вода — 1ст.*

Перебрать ткемали и промыть. Сварить сироп и дать ему немного остыть. В остывший сироп положить подготовленные ткемали, поставить на огонь и варить до готовности (2 часа).

# Варенье из тёрна

*Тёрн — 1 кг, сахар — 1 кг, вода—1,5 ст.*

Перебранный тёрн обмыть холодной водой и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп и дать ему остыть. Затем положить в него подготовленный тёрн и оставить на сутки. На следующий день ягоды вынуть из сиропа, а сироп покипятить. Затем в сироп снова положить тёрн и варить до готовности (1,5 — 2 ч), снимая пену.

# Соус гранатовый острый

*Сок гранатовый — 0,5 л, чеснок — 2-3 зубка, молотый красный перец, зелень кинзы, соль.*

Сок смешать с измельчённым чесноком, зеленью, перцем и солью и прогреть на небольшом огне, но не кипятить.

# Варенье из целых персиков

*Персики — 1 кг, сахар — 1 кг.*

Персики, обмытые холодной водой, очистить от кожицы и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Подготовленные таким образом персики уложить в таз для варенья, засыпать сахаром и поставить в прохладное место. Спустя 4-5 ч поставить на огонь и варить до готовности (2-2,5 ч). Это варенье варится без воды.

# Варенье из целых груш

*Г руши — 1кг, сахар — 1кг, вода — 1 ст.*

Из мелких крепких, неперезрелых груш аккуратно, не нарушив цельности плода, удалить сердцевину, снять кожицу, но оставить очищенный черешок, после чего положить в холодную воду. Сварить сироп, опустить в него подготовленные груши и варить до готовности.

# Варенье из белого винограда

*Виноград — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 0,5 ст.*

Большие кисти спелого, но твёрдого винограда промыть, вынуть зерна и, засыпав сахаром (500 г), поставить на 3-4 ч в прохладное место. Затем в таз для варенья высыпать остальное количество сахара, налить воду и сварить сироп. Когда сироп остынет, опустить в него подготовленный виноград, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, поставить на огонь и варить 1,5-2 ч. В готовом варенье зерна винограда должны опуститься на дно таза.